EVENTPLANUNG & PARTYSERVICE

Gastronomie

BAYERISCH-FRÄNKISCHE SCHMANKERL



HERZHAFTES

Fränkische Bratwurst im Blätterteig
hausgemacht

Zwiebelblootz mal anders
Zwiebelkuchen im Blätterteig mit Zwiebeln, Speck, Schmand, Kümmel, Pfeffer und Salz

Obazda nach bayerischer Art
cremig, im Glas serviert, mit knusprigen Brotchips

Pfännchen „Grubengold“
Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse überbacken, mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und Butter – wie flüssiges Erz im Hochofen

Schäuferla-Crostini
Zart gezupftes Schäuferla (Pulled Pork fränkischer Art) auf knusprigem Landbrot mit etwas Sauerkraut und einer Prise Kren.

SÜSSES AUF FRÄNKISCHE ART

Apfel-Zimt-Täschla
mit Apfelstücken, Zucker, Zimt, Rosinen und einem Schuss fränkischem Apfelbrand